



CANTINA D'ISERA

Müller Thurgau Trentino • D.O.C.

Il colore è giallo paglierino brillante.
Al naso risulta piacevolmente aromatico,
fruttato con sentori floreali e di salvia.
Al palato è fresco e sapido.

Abbinamenti:

Particolarmente piacevole come aperitivo, si unisce idealmente a delicati piatti di pesce, crostacei e pietanze a base di asparagi.

Vitigno: Müller Thurgau

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 550 - 750 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot

Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in bianco con breve macerazione macerazione sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Bright straw yellow in colour. To the nose, it is pleasantly aromatic, fruity with floral hints and notes of sage. Fresh and sapid on the palate.

Food pairing:

Particularly popular as an aperitif, it is ideal with delicate fish, shellfish and asparagus-based dishes.

Vine: Müller Thurgau

Exposure and altitude:

EAST, SOUTH-EAST, 550 - 750 metres above sea level

Soil composition:

gravelly, limy, sandy, with good drainage

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot

Vinification:

manual harvest in the second half of September. White vinification with brief maceration on the skins, static decanting and fermentation at controlled temperatures. Refinement in steel tank before bottling.

PREMI / AWARDS

